**DAFTAR PUSTAKA**

Adrizal. (2002). **Aplikasi Program Linear Untuk Menganalisisi Pemanfatsafah Sainsaan Salvina Molesta Sebagai Bahan Pakan Itik,** Makalah Pengantar Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana, Bogor. <http://www.pdfchaser.com/APLIKASI-PROGRAM-LINIER-UNTUK-MENGANALISIS-PEMANFAATAN-Salvinia-....html>

Affy, S, (2010), **Produksi Mi Kering Dari Ubi Jalar (Ipomea batatas) Varietas Unggulan,** Skripsi,Fakultas Teknologi Pertanian Institit Pertanian Bogor.

Andre, P. (2004). **Aplikasi Program Linear Dalam Penyususnan Formulasi Ransum Sapi Pedaging,** Skripsi Fakultas Peternakan, IPB. <http://seafast.ipb.ac.id//>.

AOAC, (2005). **Official Methods of Analysis of The association of Analytucal** Chemist, washington, DC.

AOAC, (2006). **Official Methods of Analysis of The association of Analytucal** Chemist, washington, DC.

Arixs, (2006), **Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas Bali, Denpasar,** [www.cybertokoh.com](http://www.cybertokoh.com),diakses 21 Juni 2012.

Astawan, M, (2006), **Membuat Mi dan Bihun**, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.

Astiti, W, (2012), **Makan Mi Tiga Kali Seminggu**, <http://rathikumara.blogspot.com/2012/02/makan-mi-tiga-kaliseminggu.html>, *accesed*, 24 Juni 2012.

Badrudin, C. (1994), **Modifikasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Bahan Pembuat Mie Kering**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian,IPB. Bogor.

Belitz, H.D and Grosh, W. (1999), **Food Chemistry**, Second Edition, Springer Verlag Berlin Heidelberg, Germany.

Bogasari. (2005). **Manual Produksi Mie**. Departemen Research and Development Bogasari. Jakarta.

Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton, (1987), **Ilmu Pangan**. Jakarta: Penerbit : Universitas Indonesia.

Cakra, Kembar, (2012), **Terigu Cakra Kembar**, [www.cakrakembar.com](http://www.cakrakembar.com), diakses 20 juni 2012.

Departemen kesehatan RI, (1996), **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Bhratara, Jakarta.

Dimyati, T. (2004), ***Operation Research*: Model-model Pengambilan Keputusan**, Penerbit Sinar Baru Algensindo, Bandung.

Eskin NA, (1979) **Plants Pigments, Flavour and Texture:** The Chemistry and Biochemistry of Selected Compound, New York: Academic Press.

Elbe JH, Schwartz, SJ, (1996), **Colorants**, di dalam : Fennema OR, Editor. Food Chemistry. Ed ke-3. Marcel Dekker, New York.

Fardiaz, S. (1989) **Hidrokoloid**, Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Glicksman, M. (1983). Food Hidrocoloids II. CRC Press, Boca Rotan, Florida.

Harvest, (2010), **Ketika Ubi Menjadi Olahan Bergengsi**, <http://katara07.blogspot.com/2010/02/ketika-ubi-menjadi-olahan-bergengsi.html>, diakses 05 july 2012.

Hubies, Musa, Susistianingsih, Rina, Subarna. (1996), **Pembuatan Dan Optimasi Formula Roti Tawar Dan Roti Manis Skala Kecil-Besar,** Bul Teknol. Dan Industri Pangan. Vol VII. No 3. Th 1996.

Indrawan, I, (2005), **Survei Manufaktur dalam Rangka Meningkatkan Kualitas Mi Basah di Jabotabek**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.

Jusuf, Ginting,E, Joko S, Yulifianti Rahmi, (2008), **Ubi Jalar Ungu,** Balai Penelitian Tabaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbiaan, Malang, Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 30, No. 4.

Koswara, S, (2005), **Teknologi Pengolahan Mi**, eBookPangan.com

Kristianingsih, Rahayu, T, (2010), **Petunjuk Pangan Gizi**, Laboratorium Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

Kurniawati, R.D., (2006), **Penentuan Desain Proses dan Formulasi Optimal Pembuatan Mi Jagung Basah Berbahan Dasar Pati Jagung dan Corn Gluten Meal (CGM),**  Skripsi, Departemen teknologi Pertanian dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Markakis, P, (1982), **Anthocyanin as Food Colors.** New York: Academic Press.

Media Indonesia, (2000), **Produksi Bogasari Jakarta,** [www.WacanaMitra.com](http://www.WacanaMitra.com), diakses 22 Juni 2012.

Obet, (2010), **Rahasian Membuat Mi**, <http://obetnego.blogspot.com/2011/06/resep-membuat-mie-html>, 22 Januari 2013.

Oktaviani, (2005), **Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein pada Mi Mentah yang Mengandung Formaldehide dan Boraks**, Skripsi, FakultasTeknologi Pertanian, IPB Bogor.

Panganplus, (2006), **Carboxy Methyl Cellulose (CMC).** http//.www.panganplus.com, *accesed* 20 Juni 2012.

Potter W. and Norman, N. (1986), **Food Science**, The AVI Publishing Co, Inc. Westport, Connecticut.

Purnawiyanti, H, A, (2009), **Mi Sehat**, Penerbit Kanisius, Edisi Pertama Yogyakarta.

Purnomo, S, (2009), **Mi Sukun Ala BPTP Jatim**, Tabloid Sinar Tani, Jawa Timur.

Rosidah, (2010), **Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan**, TEKNUBUNGA Vol 2 No. 2 – April 2010, Fakultas Teknik UNNES.

Rustandy, D, (2011), **Produksi Mi,** PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri,Edisi Pertama, Solo.

Sarwono, B, (2005)*,* **Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis***.* Jakarta Penerbit Siuaelaya Edisi Kedua.

Shand, P.J., J.N. Sofos dan G.R. Schmidt, (1993) **Properties of Algin/Calsium and Salt/Phosphate Strutured Beef Rolls with Added Gums.** J. Food Sci. 58 (6).

Simanjuntak, F, (2010), **Pemanfaatan Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Sebagai Bahan Dasar Pmbuatan Mi Kering**,

Siringoringo, H, (2005), **Seri Teknik Riset Operasional Pemrograman Linear**. Penerbit Graha Ilmu. Edisi Pertama, Yogyakarta.

Soim, A. (1998), **Terigu Mahal Garut Tawarkan Diri**, Edisi 343, Penerbit Trubus, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia, (1992), **Syarat Mutu Mi Basah**, Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta

Statistika Indonesia, (2011), **Statistical Yearbook Of Indonesia**.

Steinbauer, L.E. dan L.J. Kushman, (1971), **Sweet Potato Culture and Disease,** Agriculture Hand Book No. 388, United State Departement of Agriculture. Washington D.C.

Suardi, D, (2005), P**otensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan**, Jurnal Litbang Pertanian 24 (3) Bogor.

Sugiono, Winarto, Achmad. S, (2008) **Resep Produk Olahan Umbi-umbian dan Kacang-kacangan**, Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan umbi-umbianm.

Sukowati, V, (2007), **Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mi Basah Mentah**, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Supranto, (1983), **Linier Programming,**  Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia, Edisi Kedua, Jakarta.

Widyaningsih, (2006), **Alternative Pengganti Formalin pada Produk Pangan.** Trubus Agrisarana, Surabaya.

Winarno, F.G., (2002) **Ilmu Pangan dan Gizi,** Gramedia Pustaka Utama, Edisi Kelima, Jakarta.

Winarti, Sarofa and Sri, Ulya And Anggrahini, (2008), **Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.,)* Sebagai Pewarna Alami,** Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, UPN “Veterean” Jatim, Jurnal Teknik Kimia, Vol.3, No. 1.

Yoshinaga, M, (1995), **New Cultivar “Ayamurasaki” for Colorant Production Sweet Potato**, Research Front No. 1 :2